

Artikel PkM Bu Ester.docx

by Bayu Winasis

Submission date: 29-Jul-2024 10:46PM (UTC+0700)

Submission ID: 2424405288

File name: Artikel_PkM_Bu_Ester.docx (35.87M)

Word count: 2073

Character count: 13153

Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) bagi Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang

Training on the diversification of processed tilapia fish for PKK Team of Districts in Semarang City

Tri Rettagung Diana¹, Esteria Priyanti^{2*}, Ira Handayani³

^{1,2,3}Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Semarang

*esteria@aksibukartini.ac.id²

Article History:

Received: Oktober 29, 2023;

Accepted: November 29, 2023;

Published: November 30, 2023;

Keywords:

**Training, diversification,
tilapia fish**

Abstract: *In line with the government program from the Semarang City Fisheries Service regarding the diversification of processed fish, therefore Culinary Arts Study Program of AKS Ibu Kartini took a good opportunity to collaborate with the Semarang City Fisheries Service. The form of collaboration carried out was holding training activities on the diversification of processed tilapia fish for PKK Team of Districts in Semarang City. The aim of this training is that participants can process and serve coconut layer tilapia products, crispy tempeh tilapia, tilapia muffins, tilapia puff tacos and tilapia fusilli. These five products use fresh tilapia fish as the basic ingredient. The number of participants who attended this training was 25 people. The method used in this training consists of interactive lectures, cooking classes, questions and answers, and product evaluations produced by participants. The training activities on the diversification of processed tilapia fish that have been carried out can help improve the skills of PKK Team from Districts in Semarang City. This is demonstrated by the active participation of all participants, and the products produced by all participants are in accordance with the established criteria standards. Thus, it can be concluded that all participants were able to process and serve coconut layer tilapia, crispy tempe tilapia, tilapia muffins, tilapia puff tacos and tilapia fusilli products well.*

Abstrak

Sejalan dengan program pemerintah dari Dinas Perikanan Kota Semarang terkait diversifikasi olahan ikan, maka Program Studi Seni Kuliner AKS Ibu Kartini mengambil peluang baik untuk bekerjasama dengan Dinas Perikanan Kota Semarang. Bentuk kerjasama yang dilakukan adalah mengadakan kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan nila bagi Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang. Tujuan dari pelatihan ini yaitu peserta dapat melakukan pengolahan dan penyajian produk nila *coconut layer*, nila tempe *crispy*, nila *muffin*, *taco puff* nila, dan nila *fusilli*. Kelima produk tersebut menggunakan bahan dasar ikan nila segar. Jumlah peserta yang hadir pada pelatihan ini sebanyak 25 orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri atas ceramah interaktif, *cooking class*, tanya jawab, dan evaluasi produk yang dihasilkan oleh peserta. Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan nila yang telah dilaksanakan ini dapat membantu meningkatkan keterampilan Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang. Hal ini ditunjukkan dengan partisipasi aktif seluruh peserta, serta produk yang dihasilkan oleh peserta seluruh peserta telah sesuai dengan standar kriteria yang ditetapkan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta dapat melakukan pengolahan dan penyajian produk nila *coconut layer*, nila tempe *crispy*, nila *muffin*, *taco puff* nila, dan nila *fusilli* dengan baik.

Kata Kunci: Pelatihan, Diversifikasi, Ikan Nila.

PENDAHULUAN

*Corresponding author, e-mail address

2

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah didapat dan diolah. Ikan tidak hanya menjadi sumber protein tetapi juga mengandung zat gizi lain yang baik bagi kesehatan bila dikonsumsi secara rutin. Masyarakat Indonesia telah mengenal berbagai jenis ikan berdasarkan asal usulnya, seperti ikan laut, ikan air payau, dan ikan air tawar. Salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas unggulan di Indonesia yaitu ikan nila. Ikan nila menjadi sumber protein hewani yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Yoswaty et al. 2023).

Daging ikan nila bersifat *perishable* atau mudah rusak, sehingga penyimpanan dalam jangka panjang menjadi kendala. Umumnya ikan nila diolah hanya dengan cara tradisional seperti digoreng, dipepes, dikukus, atau dibakar. Diversifikasi ikan nila tentu dapat dilakukan melalui inovasi berbagai produk olahan pangan berbahan dasar ikan nila. Selain itu, diversifikasi olahan ikan nila dapat menjadi upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat sekaligus peningkatan gizi dan ketahanan pangan keluarga (Jubaedah 2022).

Teknik penanganan pascapanen ikan nila membutuhkan ketrampilan dan kreatifitas tinggi agar menghasilkan produk olahan ikan nila yang menarik dan memiliki nilai jual tinggi. Yang dimaksud dengan teknik penanganan pascapanen ikan nila meliputi pemilihan bahan baku segar, teknik pengolahan, dan pengemasan. Umumnya, ketrampilan dan kreatifitas dalam mengolah ikan dimiliki oleh seorang ibu. Hal ini dilatarbelakangi dengan peran ibu di keluarga sebagai pengelola makanan keluarga. Oleh karena itu, pelatihan diversifikasi olahan ikan nila bagi Ibu-Ibu yang tergabung dalam Tim Penggerak PKK adalah sangat mungkin untuk dilakukan.

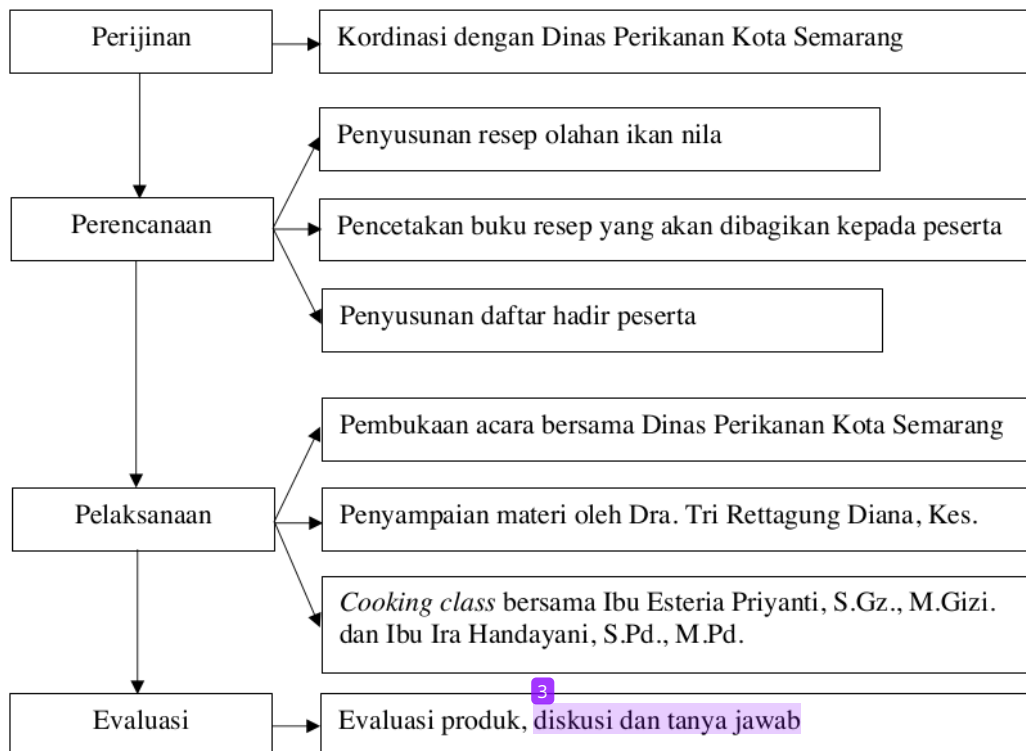
Sejalan dengan program pemerintah dari Dinas Perikanan Kota Semarang terkait diversifikasi olahan ikan, maka Program Studi Seni Kuliner AKS Ibu Kartini mengambil peluang baik untuk bekerjasama dengan Dinas Perikanan Kota Semarang. Bentuk kerjasama yang dilakukan adalah mengadakan kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan nila bagi Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang. Kegiatan ini menjadi salah satu pemenuhan tridarma perguruan tinggi dalam bidang pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Program Studi Seni Kuliner. Tujuan dari pelatihan ini yaitu peserta dapat melakukan pengolahan dan penyajian produk nila *coconut layer*, nila *tempe crispy*, nila *muffin*, *taco puff* nila, dan nila *fusilli*. Kelima produk tersebut menggunakan bahan dasar ikan nila segar.

METODE

2

Lokasi pelaksanaan kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan nila terletak di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner No. 77, Kelurahan Gajahmungkur, Kecamatan Gajahmungkur, Kota Semarang. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 23 April 2024 pukul 08.00-11.00 WIB. Jumlah peserta yang hadir pada pelatihan ini sebanyak 25 orang. Peserta merupakan anggota Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang yang berasal dari Kecamatan Semarang Tengah, Gajahmungkur, Semarang Barat, Gunungpati, Pedurungan, Tugu, Semarang Utara, dan Genuk.

Pelaksanaan pelatihan ini merupakan bagian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Oleh karena itu, dalam persiapan maupun pelaksanaannya harus sesuai dengan prosedur tahapan pengabdian kepada masyarakat. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Nila

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini terdiri atas ceramah interaktif, *cooking class*,

4

tanya jawab dan evaluasi produk yang dihasilkan oleh peserta. Metode ceramah interaktif diberikan kepada peserta bertujuan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum bagaimana penanganan ikan nila serta penjelasan mengenai resep olahan ikan nila yang dipraktikkan. Metode *cooking class* yang digunakan setelah ceramah interaktif memiliki tujuan agar semua peserta terlibat aktif dalam pengolahan dan penyajian produk pangan. Peserta wajib mengikuti panduan dari buku resep, hal ini bertujuan agar produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan standar kriteria. Gambar dari buku resep yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 2. Metode berikutnya yang digunakan yaitu metode tanya jawab dan evaluasi. Metode tanya jawab bertujuan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi ketika metode ceramah interaktif dan *cooking class*. Sedangkan, metode evaluasi bertujuan untuk mengetahui apakah produk yang dihasilkan oleh peserta sesuai dengan standar kriteria yang ditetapkan.



Gambar 2. Buku Resep

HASIL

3 Pelatihan diversifikasi olahan ikan nila terlaksana dengan baik dan lancar. Seluruh peserta antusias dan berperan aktif dalam mengikuti setiap pelatihan. Peserta terbagi dalam 5 (lima) kelompok, dan setiap kelompok mengerjakan 1 (satu) resep. Pada akhir kegiatan dihasilkan 5 (lima) produk olahan ikan nila yang bervariasi. Kelima produk yang dihasilkan meliputi nila *coconut layer*, nila *tempe crispy*, nila *muffin*, *taco puff* nila, dan nila *fusilli*. Kelima produk tersebut menggunakan bahan dasar ikan nila segar. Tidak hanya itu, ada tambahan beberapa jenis sayuran

4

dan umbi-umbian yang dimanfaatkan sebagai pewarna makanan, serta ada tambahan penggunaan tempe sebagai *extra* protein nabati.



Gambar 3. Proses Pembuatan Produk

Waktu yang diberikan kepada peserta untuk melaksanakan *cooking class* yaitu selama 2 (dua) jam. Kemudian dilanjutkan dengan evaluasi terhadap kelima produk olahan ikan nila yang dihasilkan peserta menggunakan kriteria karakteristik sensori yang meliputi karakteristik rasa, aroma, tekstur, dan warna. Setelah produk olahan ikan nila dievaluasi, kemudian peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan terkait materi maupun praktek yang telah dilaksanakan. Setelah seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan sesuai dengan agenda yang telah dijadwalkan, maka kegiatan diakhiri dengan sesi foto bersama.



Gambar 4. Foto Bersama Peserta



Gambar 5. Produk Nila Coconut Layer



Gambar 6. Produk Nila Tempe Crispy



Gambar 7. Produk Nila Muffin

Gambar 8. Produk Nila Taco Puff Mayo



Gambar 9. Nila *Fusilli*

Evaluasi secara umum dari kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan nila dinilai dari beberapa aspek. Aspek yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Peserta datang tepat waktu dan sangat antusias mengikuti setiap tahapan dari kegiatan ini. Tidak ada peserta yang meninggalkan lokasi kegiatan sebelum acara ditutup.
2. Peserta yang hadir memenuhi jumlah yang ditargetkan oleh Dinas Perikanan Kota Semarang.
3. Peserta secara berkelompok mampu mengolah dan menyajikan produk olahan ikan nila sesuai karakteristik sensori yang ditetapkan.

a. Nila *coconut layer*

Produk ini memiliki rasa yang gurih, aroma khas ikan dan kelapa, tekstur yang lembut ketika dimakan, dan warna produk terlihat berlapis-lapis yang terdiri dari warna putih kecokelatan, merah, dan hijau. Warna yang dihasilkan menyesuaikan bahan dasar dari pembuatan produk ini.

b. Nila tempe *crispy*

Produk ini memiliki rasa yang gurih, aroma khas ikan nila dan tempe, tekstur yang renyah pada bagian luar dan lembut pada bagian dalam, dan warna produk terlihat *golden brown*.

c. Nila *muffin*

Produk ini memiliki rasa yang manis dengan kombinasi gurih, aroma khas ikan nila, tekstur yang lembut, dan warna produk terlihat putih kehijauan. Warna hijau yang

8

dihasilkan berasal dari penambahan daun katuk.

d. *Taco puff* nila

Produk ini memiliki rasa yang gurih, aroma khas ikan nila, tekstur renyah pada bagian kulit *puff* dan lembut pada bagian isi *puff*, serta warna produk terlihat ungu. Warna ungu pada kulit *puff* berasal dari penambahan ubi ungu ketika membuat adonan *puff*.

e. Nila *fusilli*

Produk ini memiliki rasa yang gurih, aroma khas ikan nila, tekstur yang lembut dan empuk, dan warna produk terlihat ungu. Warna ungu yang dihasilkan pada produk ini berasal dari penggunaan ubi ungu.

DISKUSI

3

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan, maka melalui pelatihan ini dapat menjadi salah satu upaya mendukung program pemerintah agar masyarakat gemar mengonsumsi ikan secara rutin. Pelatihan ini memiliki urgensi yang sangat penting karena beberapa alasan antara lain tersedianya makanan yang bergizi berbasis kearifan lokal di tengah keluarga, memberikan motivasi kepada masyarakat untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi, serta menciptakan peluang usaha yang dapat menghasilkan tambahan *income generate* (Apindiati, Nurdiansyah, and Helena 2024).

Ikan nila merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi berbagai olahan pangan. Menurut Hidayati, Wahyuningsih (2021), pengolahan ikan nila membutuhkan sumber daya manusia yang mumpuni dan mampu mengolah ikan nila dengan baik, sehingga menghasilkan produk olahan ikan nila yang dapat diperjualbelikan pada lingkup masyarakat yang luas. Dengan demikian dapat menghasilkan tambahan *income generate*. *Income generate* yang meningkat diasumsikan dapat meningkatkan kesejahteraan hidup keluarga.

Pelatihan ini disambut baik oleh seluruh peserta yang merupakan Tim Penggerak PKK Kecamatan. Kondisi demikian terlihat jelas dari hasil evaluasi yang menunjukkan antusiasme peserta yang mengikuti kegiatan ini dari awal hingga selesainya kegiatan (Islami et al. 2023). Selain itu, produk pangan yang dipilih pada pelatihan ini tergolong menarik, sehingga peserta sangat tertarik ketika melaksanakan *cooking class* hingga menyajikan produk olahan dengan sangat menarik.

8

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan nila yang telah dilaksanakan ini dapat membantu meningkatkan keterampilan Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang. Seluruh peserta dapat melakukan pengolahan dan penyajian produk nila *coconut layer*, nila *tempe crispy*, nila *muffin*, *taco puff* nila, dan nila *fusilli*. Saran dari pelaksanaan pelatihan ini yaitu jika produk olahan ini akan diperjualbelikan, maka perlu dilakukan pelatihan lanjutan terkait pengemasan dan pemasaran produk olahan ikan nila.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada Dinas Perikanan Kota Semarang atas kerja sama yang telah dijalin sehingga membuahkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih pula kepada Direktur Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini atas izin dan dukungan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada seluruh peserta Tim Penggerak PKK Kecamatan di Kota Semarang yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini, semoga ilmu yang diterima dapat bermanfaat bagi peserta.

DAFTAR REFERENSI

- Apindiati, Rita Kurnia, Syarif Irwan Nurdiansyah, and Shifa Helena. 2024. "Peningkatan Keterampilan Kader Posyandu Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Nila." *Journal of Community Development* 5, no. 1: 108–14.
- Hidayati, Wahyuningsih, Dyah Aryani Perwitasari. 2021. "Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat." *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* 0, no. 0: 851–58. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/article/view/18284>.
- Islan⁴ Suryadi, Ervina Damayanti, Sofyan Musyabiq Wijaya, Selvi Marcellia, and Linda Septiani. 2023. "Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nila Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Desa Tugu Mulya, Lampung Barat." *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1: 30. <https://doi.org/10.31315/dlppm.v4i1.9452>.
- Jubaedah, Yoyoh. 2022. "Upaya Peningkatan Gizi Keluarga Melalui Program Pelatihan Dversifikasi Ikan Nila Bagi Wanita Kelompok Tani di Desa Sukamanah Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung." *Lentera Karya Edukasi* 1, no. 3: 147–52. <https://doi.org/10.17509/lekaedu.v1i3.42203>.
- Yoswaty, Dessy, Rifardi, Mubarak, and Elizal. 2023. "Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nila Salin (*Oreochromis Niloticus*) Pada Mitra Ibu PKK Di Kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai." *Journal of Rural and Urban Community Empowerment* 4, no. 2: 13–20.

JUDUL, CONTOH: STRATEGI PEMASARAN YANG DILAKUKAN DI PLAZA TUNJUNGAN III SURABAYA DALAM MEMASARKAN SEMUA PRODUKNYA

10

<https://jruce.ejournal.unri.ac.id/index.php/jruce/article/view/67%0Ahttps://jruce.ejournal.unri.ac.id/index.php/jruce/article/download/67/60>.

Artikel PkM Bu Ester.docx

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Universitas Putera Batam Student Paper	4%
2	Submitted to Universitas Negeri Padang Student Paper	3%
3	eprints.ums.ac.id Internet Source	2%
4	jurnal.unpad.ac.id Internet Source	2%

Exclude quotes Off

Exclude bibliography Off

Exclude matches < 2%

Artikel PkM Bu Ester.docx

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10
